

# 论人类学视野中的饮食文化

彭兆荣

(厦门大学 社会与人类学院, 福建 厦门 361005)

**摘要:** 食物与人类的生存、生计存在着生物性与社会性的双重关系,在此基础上演绎了各种各样的饮食文化。中国是一个农耕传统的国家,在饮食中包含着“天地人和”的伟大智慧,同时,礼仪之邦与饮食形成了缘生性的逻辑关系。食物无论在“有形”抑或是“无形”方面都具有复杂的交换价值,人类学对“礼物交换”的研究独树一帜。中国的“餐桌-面子”不啻为特色注释,也呼唤着新时代的良俗。

**关键词:** 饮食文化; 人类学; 礼仪; 社稷; 交换; 餐桌-面子

**中图分类号:** TS 972.123

**文献标志码:** A

**文章编号:** 2095-8730(2019)04-0001-06

近时,食品骤然成为“热议”的话题。事实上,“饮食问题”历来是一个老而弥新的话题,所谓“老”,指人类自其成为“人类”以来,食物就一直是追求的对象,这是由人类的生物性决定的。对于“人”而言,任何其他的属性都建立在满足基本食物需求的基础之上,没有食物,遑论其他。据联合国报告,现在世界上仍有逾 8.2 亿人在挨饿。迄今为止,全球实现“零饥饿”还任重道远。更有甚者,随着全世界人口增长,饥饿人口连续三年呈增加趋势。<sup>[1]</sup>也就是说,即使到了 21 世纪的今天,人类的温饱问题仍然未能完全解决,而且这一问题还将长期地存在。

所谓“新”,主要指“食品安全”问题在近一个历史时期凸显。一定程度上,现代的科技技术在粮食食物的生产、供给、制作等领域的应用,比如转基因技术,一方面使得粮食食品在生产数量上达到了空前的提升;另一方面,这些“技术奇迹”又带给人类史无前例的紧张感,具体地说,是对食品产生了不安全感。人类的这种“自残情结”仿佛武器制造技术的不断提升、升级,最终总是要用于残害人类自身。对粮食、食品问题关注的升温,并非简单的转基因、食品污染、各类添加剂、反季节等技术问题,更大的问题涉及土地-粮食-农业这一连锁性链条转变与转化,也涉及传统农业

向现代农业转型的问题。

中国的食品结构较之传统,已经发生了巨大的变化,从“米袋子工程”到“菜篮子工程”进而又进入了“餐桌子工程”的阶段。随着人们生活水平的提高,营养、健康、安全、美食等理念和因素提高到一个新的水平。然而,食品浪费的问题也随之呈现新样态,提倡新的饮食良俗也因此提到了相应的高度。

## 1 和土与天时

中国有着悠久的农耕文明,也是一个具有美食传统的国家。农业生产提供的食物与人们饮食习惯形成了密切的关联。食物生产首先是满足人之果腹(自然),在此基础上产生了食物之美味体验(文化)。换言之,通过品尝食品,体验农业文明;反之,美食融入了农耕文明的因素与因子。从农业的角度,“和土-天时”配合,养育土地。所谓“阴阳之化,四时之数”是为文化之核,亦为美食之要。其中“美味”是关键,特别是季节食品。古时,“尝”也是一种祭礼,即在秋收时节祭天帝和社稷的礼数。《礼记·王制》云“天子、诸侯宗庙之祭,春曰礿、夏曰禘、秋曰尝、冬曰烝。”

中国饮食的最大特点是,多元饮食本味与中和反哺。美食有一个前提,由“尝(嘗)”来实现。

收稿日期: 2019-07-31

基金项目: 国家社会科学基金(艺术类)重点项目(17AA001)

作者简介: 彭兆荣(1956-),男,江西泰和人,厦门大学社会与人类学院教授,博士生导师,四川美术学院“中国艺术遗产研究中心”首席专家,从事文化人类学、农业人类学、饮食人类学等方面研究。

《说文解字》：“尝，口味之也。”“口味”不寻常，首先它是一种身体感官的感受；但是感官经验与社会经验紧密相联。特定群体、区域的人接受相同的菜系，使得身体感官趋向于接受同一体系的饮食。其次，味觉也是一种文化认同，其肠胃习惯性接受一种食物，不仅由此生产味觉记忆，更形成了一种认同，甚至忠诚。“食物及饮食习性可作为一特定族群表达或认可其独特性的文化标记。”<sup>[2]277</sup>第三，“品味”既是一种身体感官的体验，也是生命体验。它是食物的品尝，也是文化之于生命价值的体味。我们常说的“品味人生”虽是借用，却不妨碍将人生作为一种真实体验的意义和延伸。

在中国，食物与“农本”无法区隔。在“洪范九畴”的“八政”中，以食为先。《尚书·洪范》“中和”，借饮食的道理陈诉万物之和谐。“和”由“禾”与“口”组合而成，“禾”特指“稻子”，泛指粮食，也称“耕作”。“口”指吃、食，二者合作而呈祥和之意、之景，<sup>[3]</sup>“和为贵”。“反哺”突出中华饮食与诸社会关系友好、互助、互补之亲和性。反哺作为中国农耕文明的经验理性，体现了包括人与自然一体的造化 and 回馈原理，并反映世系关系以及代际秩序中的伦理规矩：父母养育孩子，孩子赡养父母（养育—反哺）。从某种意义上说，传统的孝反映了反哺的食物伦理。

人类是一种特殊的“动物”，首先要满足生存本性的需求，然后才是精神层面的表达，这也是马克思主义的基本观点。人类经历了以食物为本位的生存历程，人们对“史前时代”（Prehistoric Age）“遗物”的了解和认识大多与食物和取食有关。在考古学领域，“新石器时代”的主要标志有三个特点：从地史上看，它与所谓有人类全新世（Holocene）最为接近；技术上出现磨研制造石器；经济上表现为农耕和驯养家畜的出现。某种意义上说，这些特点的基本特征，即是人类获取和制作食物的过程。在文化人类学历史上，早期的人类学的“进化学派”的代表摩尔根，即以“物质（食物获取）文化”为线索关照社会进化；把人类发展的过程概括为三个阶段，即“蒙昧阶段—野蛮阶段—文明阶段”。不同阶段的不同时期都以某种特定物为标志，所有的标志性材料和证据，诸如动物的驯服和饲养，植物的耕作与灌溉，工具革命（冶铁术及开始使用铁器）等无不与食物有关。<sup>[4]</sup>

需要强调的是，虽然人类在进化过程中有着某种“共性”，但也有“特性”。我国农业粮食生产与“时”的关系就是侧重自然节律，特别是与农业有密切关联的二十四节气，将中华文明中的“气”的生命关系与农耕中的作物生长相契合，世界独有。2016年，我国的二十四节气被正式列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。“时”，甲骨文𠂔即止，行进，加上日（太阳），表示太阳运行。《说文·日部》：“时，四时也。”人的生存与能量主要来源于食物，食物的收获与自然之“时”相关。古代就有“时则有若伊尹”（《尚书·君奭》）之说。“伊尹”是我国饮食传说中的“先祖”。《尚书·尧典》也有“食哉惟时！”之说。《盐铁论·遵道》第二十三“夫欲粟者务时”<sup>[5]</sup>。中国的传统农业伦理和秩序讲究的正是“惟时”，它关乎生命的运行和周转。“务实（實）”与“务时（時）”还包含调节以“致中和”，是“事物”“时辰”“节律”“秩序”“关系”，甚至“术数”亦在其中。由是可知，我国的食物文化中融合了中华农耕文明“天地人和”的宇宙观。今天人们所食用的“反季节食品”错乱了我们饮食传统中的“食—时”规律。

## 2 五谷与五味

饮食传统既是文明的表现，也反映了独特的文明认知。中国的“五谷”就是生动的例子。饮食的口味被称为“五味”，与“五行”相通。李时珍在《本草纲目》中有这样的记载：“岐伯曰：木生酸，火生苦，土生甘，金生辛，水生咸。辛散，酸收，甘缓，苦坚，咸软。毒药攻邪，五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以被益气。”<sup>[6]</sup>“五谷”最早出现在《论语》中，更早的《诗经》中有“百谷”，没有“五谷”。“百谷”为虚指，“五谷”是实指，即五种谷物，这也反映了人们对食物的认知过程：一方面表明农耕的粗放到精制过程；另一方面是人们对农业食物的细致化过程。历史上“五谷”的指称有两种说法，一指稻、黍、稷、麦、菽（即大豆）；另一说指麻（大麻）、黍、稷、麦、菽。两种说法显然出自于我国南方北方之说，南北合之为六种。随着历史的变迁，“稷”已经不再指农作物稷了，而成了谷物的代称；甚至上升为“国家（社稷）”的符号性表述。

“五谷”作为中国食物的总称，具有以下几个

基本语义:其一,与“五”相通缀。在中华传统文明中,“五”这一数字具有丰富而特殊的意思,经常被神圣化;其二,“五谷”中的“五”虽然可以指称五种农作物,但这只是表象上的指称,具有隐喻价值的是,“五谷”成为“五方”(中国——“一点四方”,通称“五方”)的数字表述;其三,对于农业国家而言,“五谷”为国家大计、大政,即“农政”的具体化,也是“先农”的具体化;其四,“五谷”中的“稷”与周代始祖有涉,并将国家与农作物拉到了一起,谷中最重者为禾,中国古代因此有“嘉禾”之称;其五,古代传说中的始祖神也大都与农业有关,诸如后稷、神农,还包括黄帝轩辕氏,皆与农业、农作物的发明发现的神迹和业绩有关,也成为“正统”的原始依据,与其说是英雄祖先“创造”了农业,不如说是农业“制造”了这些英雄祖先。

我国的饮食与文化整体机理上存在着分类结构上的“语境”(context)关系,它们相互关联、相互指涉。“饮食”中的五味与五行、五色、五脏、五窍、五志、五气是相互对照和呼应的。其关系如下:五行,金木水火土;五色,白黑青红黄;五脏,肺肾肝心脾;五窍,鼻耳目舌口;五志,忧恐怒喜思;五谷,稻黍稷麦菽;五味,辛咸酸苦甘;五气,燥寒风暑温。

饮食文化之“五味”与中国传统文化中的“五行”相配合,五行的属性也称作“五德”。人体本身是一个“宇宙”运行体,五行学说将人体与外部世界联系在一起,每一个元素都有与之相对的配合。所以,中国饮食体系中的“道理”,用任何统计方法都无法完全、完整地加以计量。与中国饮食体系有关的“数字”远不只“五”,还有像“八珍”“六畜”“六膳”等。它们与宇宙元素、生命气息、身体经脉、养生调和等相互作为,既为整体,又寓于变通。

值得特别言说的是,“美味”与“五味调和”中“品美”审美关系。食物虽为果腹之物,却在食物中包含了文化品质:一是“五谷”与“五味”潜在着宇宙认知的涵义,“中邦”乃四方之中心,这在《禹贡》中就已经奠定基调;二是“和”乃中华文明之至高价值,“和”之本相正是饮食,“和”之和谐、和平亦不悖“味”的调和;三是“美”由“大羊”而原生,延伸出了众多抽象的美意,如善、義、美、祥等,所以“美食”也包含了“美好”的意蕴;四是“品”,《说文解字》释为“众庶万民”,也就是老百姓,其


他意思皆为引申,品味即为“口味”之认同,故“美食”的认同前提为“品味”——“众品”的认可。

### 3 礼之与饮食

中国是一个“礼仪之邦”,帝王的任何重大祭祀、祭典无不包含祈求、企望风调雨顺,五谷丰登。管子有一句著名的箴言“仓廩实而知礼节,衣食足而知荣辱”(《管子·牧民》)。说明传统的礼仪建立在田粮富足之上,而维护社会秩序之“禮”,原本与饮食有着内在关联。<sup>[7]</sup>《礼记·礼运》言之凿凿“夫礼之初,始诸饮食。”表面上粮食与礼仪并重,甚至有“礼”同于“邦”之假义;但二者相形,实食前礼后。

礼仪不仅强调人们在饮食中的礼节,饮食中的器物也因此格外受重视,甚至被权力化、权威化。众所周知,我国古代的那些具有政治化权威隐喻的器物主要有三类:饮食器、乐器和兵器,而与饮食器有关的最为常见,如鼎、爵等都与饮食有关。饮食礼仪也反映在日常生活中,比如在迎接客人时,要根据客人尊贵程度安排接待,器物的规定、菜肴的摆设等都要按照礼数,以区别长幼尊卑的等级关系;特别在接待尊贵宾客时,依照礼节,要准备、犒赏各种物品,其中除了各种礼物、乐器和歌舞外,还包括大量的食物与酒器和美酒。

国以农为本,民以食为天。礼之与食相辅相成,自有其道理。《说文解字·示部》:“禮,履也,所以事神致福也。从示从豊,豊亦声。”又《说文·豊部》:“豊,行礼之器也。从豆象形。凡豊之属,皆从豊,读与禮同。”又“豊,豆之豊满者也,从豆象形。”这成为经学解礼的玉律。台湾学者邱衍文《中国上古礼制史》辟有专节讨论了自许慎《说文解字》以来到王静安,历代对“礼”字解说的总体述评。<sup>[8]</sup>

甲骨文与“丰”(豊、“禮”)存在关联。《说文解字》:“禮,履也。所以事神致福也。”王静安利用甲骨文对“豊/禮”的解码,认为“豊”初指以器皿(即豆)盛两串玉祭献神灵,后兼指以酒祭献神灵(分化为醴),最后发展为一切祭神之统称(分化为礼)。<sup>[9]</sup>继之,刘师培、何炳棣、郭沫若、杨宽、金景芳、王梦鸥等都认同此解。杨宽先生则认为应进一步将“醴”与“禮”的关系分别清楚,他认为根据《礼记·礼运》篇中“夫禮之初,始诸饮食”之论,大抵强调古人首先在分配生活资料,特别是

饮食中讲究敬献的仪式,敬献用的高贵礼品就是“醴”,因而这种敬献仪式成为“醴”,后来就把所有各种敬神仪式一概都称为“禮”了。推而广之,把生产生活中需要遵循的规则以及维护贵族统治的制度和手段都称为“禮”。<sup>[10]</sup>对于“豐/禮”,裘锡珪、林沄、郑杰祥等学者都表明了各自的解释,包括从礼器的角度进行分析,却大多与食物有关,此不赘述。

无论“豐/禮”有多少种释义,礼仪原与饮食礼俗存在着密切关系,是为不争。有一种说法认为,我国传统的饮食为草木类食物,即指农业生产中的植物与蔬菜,因为植物种类多,容易生长,而我国的地理适合农业作物的生产。草木类的食物被视为“素食”,学者孙诒让训诂释之:“素食,谓食草木。素,疏之假借,俗作蔬。”案:古疏食两字有两义:一指谷物是粗疏的;二指谷物以外的植物。<sup>[11]</sup>这样,“蔬(疏)类”食物成了“素食”之“俗称”。显然,“礼仪”与食俗存在逻辑关联。

#### 4 食物与交换

食物作为特殊的“物”具有交换性质,无论是价值交换、意义交换、功能交换、符号交换还是其他的交换语义。人类学对礼物研究极具特色,值得特别强调的是,莫斯的“礼物”中最具代表性的“整体性的馈赠原则”。所谓“整体性的馈赠”首先强调整体性,以及礼物(包括食物)作为一种社会价值系统。“作为一特定民族理解及实践其生活世界的基础。味觉虽为人类基本的感官知觉经验之一,此感官知觉不仅仅是个人的经验或生理的反映而已,更是文化表达的基本范畴,并经由此感官知觉的媒介来行使文化价值以及社会实践。”<sup>[2]275</sup>就食物而言,品尝食物是经验,是食物生产、贮存、制作、烹饪的方式,也是群体协作的产物,即群体分享所建立的整体性社会关系。

“整体性的馈赠原则”确立了一种特定和特殊的社会道德伦理,其中包含着三个既相对独立又相互关联的“义务”:给予、接受和回赠;而这一礼物交换的“演进图式”贯彻着互惠原则。<sup>[12]5</sup>这也成为后来的人类学家在讨论相关话题时的“原点”。人类学的交换研究还将物的交换与“灵”“精神”联系在一起,并有特殊的传媒(神媒)力量;比如波利尼西亚的“奥”(hau)——“礼物之灵”(the spirit of the gift)。<sup>[13]10-12</sup>这样,物(礼物、

食物等)在原始、原型中的表述范围远远超越物的经济形态,上升到了人与“神灵”交流境界,进而反馈到社会结构之中;将交换与“声望”“荣誉”“权力”等相结合。“物”除了作为一种存在之外,还有多种不同的特性:一是“食物”的物质构成。“物”具有“能指”(signifier)——事物的物质构成,并由此引申出的所谓“所指”(signified)——概念和意义。这里存在着两个基本的存在和表述关系:即事物的客观形态和人的主观认识;两者并置于同一个存在表述之中。食物也因此具有“能指-所指”之符号构造。二是“食物”的交换价值。从经济上的交换形式观之,物不仅仅有交换价值,也在进行价值的交换。一件旧家具可以作为商品在市场上出售,其交换规则是按照商品市场上的交换价值(exchanging value)进行的,一旦当物成为商品,就意味着它要进入流通领域,通过流通领域中的交换以表现出社会“公认”的,有货币体现的价值。食物除了满足生产者自身的需求外,当然会将其投入市场进行交换。三是“食物”的交流媒介。交换是人类学研究异文化社会的重要论题,它不仅涉及特定的物从一个社会到另一个社会的运动过程,虽然在物的流动过程中并非完全表现出具体个人的利益驱使,更多的却是代表着群体与群体之间的关系。<sup>[14]</sup>在不同的区域性食物之间进行交流和交换的“互通有无”,一直是人类社会所秉承的原则。比如山区的山货与海边的海鲜通过交换的方式得以实现。这些交换的形式也都成为人类学、社会学的研究重点,即通过礼物的交换与馈赠现象来观察和分析社会的内部关系和结构。

如上所述,对“礼物”研究最有影响的人类学家当属莫斯(Marcel Mauss),其代表作《礼物》(亦译为“馈赠”)——对礼物的交换与关系进行了开拓性研究,从而奠定人类学研究的基础,对后来的人类学家,包括拉德克利夫·布朗(Radcliffe-Brown)、马林诺夫斯基(Malinowski)、埃文斯·普里查德(Evans-Pritchard)、费斯(Firth)、尼德汉姆(Needham)、列维·施特劳斯(Levi-Strauss)、杜蒙(Dumont)、萨林斯(Sahlins)、古德利尔((Godelier)、格雷戈里(Gregory)、麦克柯马克(MacCormack)、经济人类学家波拉尼(Polanyi)以及阎云翔等都有深刻的影响。“物”作为社会表述的一种具象,广泛地延伸到了各个领域的隐象

和抽象表述之中。食物作为一种特殊存在物,无疑是对一般“物”的基本表述与延伸,如果说莫斯等人所讨论的“物”包括特定表述范畴和范围内具有交换性质的存在物的话,那么,食物不仅获得相同的意义,还将其深入到生命、生存和生活的诸多方面。

## 5 夸富与面子

交换在饮食方面的经典案例是所谓的夸富宴 (potlatch)——饮食人类学的一个重要的表述面向。这一独特的宴饮原是博厄斯 (Boas) 在对北美西海岸土著人的调查中发现并介绍给学界,作为一种特殊的礼物交换类型,它一直是被热烈讨论的话题。<sup>[12]8</sup>“夸富宴”概念源于美洲青努克 (Chinook) 部族,在美洲西北部地区和北美洲的一些地区广为流传。其原型是一种公众参与,包含了多种活动,赋予了特定价值和意义的社会仪式。无论不同的地区、部族的夸富宴有何程序和细节上的不同,但有一点是共通的,即通过将特殊食物的宴饮方式“全面给予”,包括祭祀、族规以及经济方面的馈赠,以确定和确立特定部族内部、部族之间以及个人的政治地位。<sup>[13]6</sup>在夸富宴仪式里,社会化的价值,包括荣誉、信誉及其社会地位都需要,也都可以通过这种特殊的“食物的交换”活动加以表现和实现。仪式具有特殊的社会化“赋予价值”,“夸富宴”不啻为经典性的现实例证。夸富宴仪式表面上被一种夸张的气氛、庄严的仪典、慷慨的行为所笼罩,看不到物与物之间的交易以及货币兑现等交换活动和经济行为,兑现的却是“面子”。其实,面子与实物交换关系深刻地反映了人类社会超越生物世界中简单的生物性功能交换,而把交换提升到了人类社会化的“面子”层面。

在经济领域,这样的衡量(表现得更为普遍的是通过货币关系)已经为人们所习惯;但这种经济法则并非代表原始社会,或人类早期的社会交换关系,二者甚至相互抵触。比如在新石器文明中,我们仍可以看到文明发展过程中的某些痕迹,这些痕迹在我们的生活中还存在文化基因。人类学这一学科恰好具备了观察这一过程的优势,比如原始社会中普遍存在的礼物“整体馈赠”制度,即“氏族、个人以及群体相互间的交换关系,是我们可想象和观察到的古老的经济和法律

制度的原型,而这是产生交换关系的基础。”<sup>[13]70</sup>也就是说,其实今天人们习惯的经济交换、货币交换的形式,不过是古代交换形制的现代语境反映。然而,交换在人类原始社会已经不仅仅表现为对物的自然属性的认识和崇拜,也不仅表现为人类对物与生活休戚相关的经验感知和体认,还表现为将物作为社会结构、社会组织和社会关系的原生纽带。而在夸富宴中,其交换原型甚至反映了人类心理和文化的“炫耀”情结。

如果说,人类学的经典案例夸富宴是以食物宴饮为对象,其中包含了明确的“声望”“权力”的话,我国的饮食在这方面则更值得一说,特别是“面子文化”。中国人好讲面子,最集中、具体的呈现正是宴请。大体上看,“餐桌—面子”包含着几种文化语义:一是传统的礼仪作为文化遗产在历史传承中的延续,遗憾的是,礼仪中不少值得传承的礼节被我们遗弃了,“面子文化”却遗留了下来;二是社会的差序格局和亲疏关系通过“食为天”得以展示;三是餐桌与面子形成了文化共同献演,“美食”与“美意”品尝着中式食物的“美味”;四是餐桌永远是一个政治“舞台”,历史上的“鸿门宴”不断地在新的历史语境中注入新的语义;五是在经济时代,餐桌—面子朝向更为多元的交流、交换、交易方向发展,特别是与具体的餐饮事业紧密地联系在一起;六是那些“通过仪式”(包括出生、百日、入学、婚礼、葬礼等)大都以宴请的方式进行,成为“维系”社会关系的一种非常重要方式。

勿需讳言,中国的餐桌面子中存在着一种陋习,这就是浪费。粮食食品除了供养人类的生计这一共性外,也融入了不同文化的个性。我国在饮食方面的粮食浪费与“面子文化”关系甚密。中国科学院地理科学与资源研究所的成升魁教授的研究数据(2015年)表明,我国的食物浪费的组成为:蔬菜(29%),主食(24%),肉类(18%),水产品(11%),累计占总量的82%,其中,肉类主要剩余为猪肉(8%)和禽肉(6%)。而这样的食物浪费仅“面子”一项就导致:人均在外消费时多产生显性浪费28g/餐,相当于全国每年因此浪费掉280万人一年的口粮。同时,为照顾请客人的“面子”,客人会比平时需求消费的多,造成约80g/餐的隐性浪费(成升魁教授2019年7月6日在广州中山大学“饮食文化国际会议”上的主旨发言“中

国食物浪费变化与城市餐饮业食物浪费”)。今天,我们的餐饮美食呼唤新的良俗。

## 6 结语

中国的饮食与传统的农耕文明相得益彰,彪炳于世。然而,随着社会变迁,经济结构的转型,“城镇化”工程的加速,传统的小农经济向“大农”经济转型等,饮食结构也发生了巨大的变化。这种变化正在悄悄地改变人们的饮食习惯,无形之中也在改变着我们的饮食文化,如“西餐”“快餐”正悄然进入人们生活,安全与健康提到了史无前例的高度。“反季节食品”在很大程度上对“不食不时”的饮食传统是一个挑战。如果我们的饮食文化不与时俱进,不能延续中华饮食文化的实践智慧,保护、传承优秀饮食遗产,纠正、祛除饮食陋习,我们或将逐渐丧失“美食—美味—美俗—美育—美德”的文明智慧和文化优势。

### 参考文献:

- [1] 联合国报告称逾 8.2 亿人“挨饿”[N]. 参考消息, 2019-07-17(8).
- [2] 林淑蓉. 食物、味觉与身体感: 感知中国人的社会世界[C]//余舜德. 体物入微: 物与身体感的研究. 台湾新竹: 国立清华大学出版社, 2010.
- [3] 林西莉. 汉字王国[M]. 李之义, 译. 北京: 三联书店出版社, 2007: 177-179.
- [4] 路易斯·亨利·摩尔根. 古代社会[M]. 杨东莼, 译. 北京: 商务印书馆, 1977: 9-12.
- [5] 周秉钧. 尚书易解[M]. 上海: 华东师范大学出版社, 2010: 20.
- [6] 中华医学药学会. 李时珍《本草纲目》新校注本[M]. 北京: 华夏出版社, 2008: 53.
- [7] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京: 北京大学出版社, 2013: 209.
- [8] 邱衍文. 中国上古礼制考辨[M]. 台北: 文津出版社, 1990: 17-26.
- [9] 王国维. 观堂集林·卷六(释礼). 北京: 中华书局, 2006.
- [10] 杨宽. 古史新探[M]. 北京: 中华书局, 1965: 307-308.
- [11] 吕思勉. 中国文化史[M]. 北京: 新世界出版社, 2016: 208.
- [12] 阎云翔. 礼物的流动[M]. 李放春, 译. 上海: 上海人民出版社, 2000.
- [13] MAUSS M. The Gift [M]. New York and London: Routledge, 1990.
- [14] CARRIER J G. Exchange [C]//TILLEY C, KEANE S, ROWLANDS M, et al. Handbook of Material Culture. London: SAGE Publications, 2006: 373.

## A study on dietetic culture from the perspective of anthropology

PENG Zhaorong

(School of Sociology and Anthropology, Xiamen University, Xiamen, Fujian 316005, China)

**Abstract:** There is a biological and social relationship between food and human survival and livelihood. On this basis, various dietetic cultures are interpreted. China is a country with agricultural tradition, which contains the great wisdom of “nature and human harmony” in dietetic culture. At the same time, as a country of etiquette, China and its dietetic culture form a logical relationship between fate and nature. Food has complex exchange value in terms of tangible or invisible, especially from the unique gift exchange perspective of anthropology. China’s table-honor is not only a feature note, but also a call for the good times of the new era.

**Key words:** dietetic culture; anthropology; etiquette; She Ji; exchange; table-honor

(责任编辑: 王芙蓉)